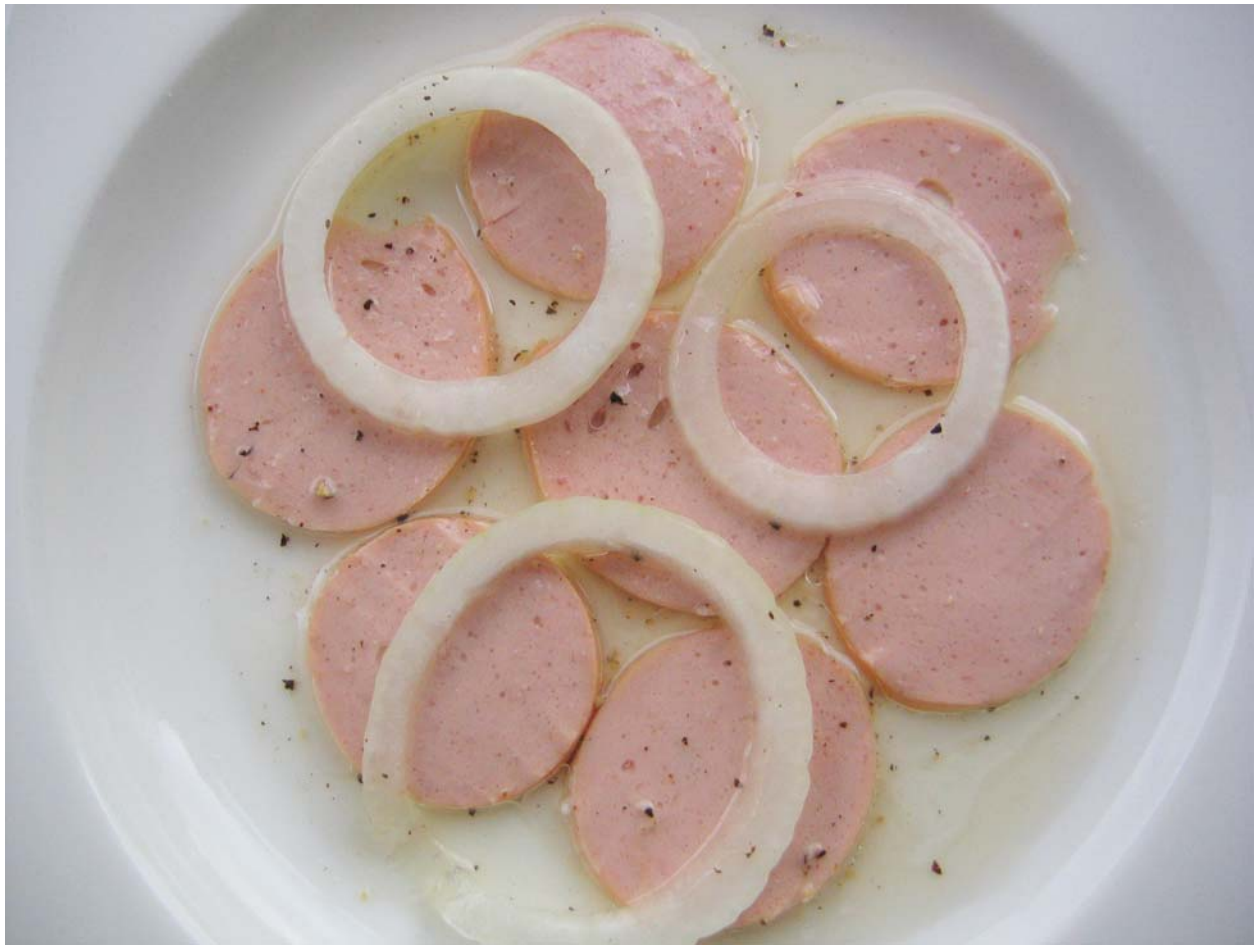


Bayerischer Wurstsalat



Zutaten für vier Personen:

400 g Lyoner (oder vier Regensburger)

1/2 Gemüsezwiebel

Marinade:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

2 EL Weißweinessig

2 EL neutrales Öl

1 EL Essiggurkenlake

1 EL Wasser

1. Gemüsezwiebel schälen und in möglichst dünne Ringe hobeln. Jeweils nur die äußeren großen Ringe verwenden, die zu kleinen Ringe anderweitig verwenden.

2. Von der Lyoner die Haut abziehen und in möglichst feine Scheiben schneiden.

3. Die Marinade rühren und über die Wurstscheiben und Zwiebelringe gießen.

4. Den Wurstsalat etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Varianten:

Mit fein geschnittenem Emmentaler wird das Ganze ein Schweizer Wurstsalat.

Ein TL Senf gibt der Marinade eine interessante Note.

Weitere mögliche Zutaten sind sehr fein geschnittene Gurken und/oder Radieschenscheiben.

Man kann Tomatenscheiben und 1/2 Essiggurken auch als Dekoration anrichten.

Weitere Verfeinerung durch Schnittlauchröllchen.

Hinweise:

Die ursprüngliche Variante verzichtet auf jedwede andere Zutaten und konzentriert sich auf die Frische und Güte der Zutaten sowie auf die optimale Marinierzeit.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Brotzeit, kleine Gerichte, Partygerichte, Wurst, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023